

Aperitif-Empfehlungen

HUGO Cremant / Holunder / Soda / Limette / Minze 7,-⁵⁰

*

GLAS CREMANT 0,1l wahlweise mit Eis 5,-⁹⁰

*

CREMANT D'ALSACE 0,1l mit Aperol / Peche Mignon auf Eis 6,-⁹⁰

*

APEROL SPRITZ 0,4l¹⁾¹⁰⁾ Cremant / Soda / Orange 7,-⁵⁰

*

LILLET WILD BERRY 0,4l Schweppes Russian Wild Berry 7,-⁵⁰

PEACH SPRITZ 0,4l Lillet blanc / Schweppes White Peach / Cremant / Pfirsichwürfel 7,-⁵⁰

*

„Pink Gin Tonic“ 0,4l Brockmans Gin 6cl// Russian Wild Berry / Roten Beeren 9,-⁹⁰ €

Gib deinem Leben einen Gin !

Vorspeisen

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 5,-⁹⁰

mit Saiten²⁾⁴⁾ 6,-⁹⁰

*

Hausgemachte Tomatencremesuppe 5,-⁹⁰

*

Markklößchensuppe 5,-⁹⁰

*

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Croutons 5,-⁹⁰

*

Ein Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 9,-⁹⁰

*

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Wacholderrauch 10,-⁹⁰

mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast

*

Krabben²⁾⁴⁾ an einer Cocktailcreme und Toast 12,-⁹⁰

*

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Toast 14,-⁹⁰

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette 5,-⁹⁰

Hausgemachter Kartoffelsalat 6,-⁹⁰

Großer gemischter Salatteller „Ei“ 12,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei
*

Verrückter Salat 19,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, gegrilltem Hähnchen
Lachs, Garnelenspieß und Obst dekoriert
*

Salat Hähnchen 17,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken & Streifen vom Hähnchenbrustfilet
*

Salat Lachs 19,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken & gegrillten Lachstranchen
*

Italienischer Salatteller „Schinken & Käse“ ^{2) 4) 5) 6)} 15,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei und Schinken & Käsestreifen
*

Griechischer Hirnteller 15,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni
und Schafskäse Würfeln
*

Salat „Schafskäse“ 17,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni
und gratiniertem Schafskäse & Speck
*

Salat „Thunfisch“ 15,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni, Thunfisch
*

Salatteller „Shrimps“ ^{2) 4)} 17,-⁹⁰
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Eismeer-Shrimps

Dressing: Joghurt oder Vinaigrette

Alle großen Salatteller servieren wir Ihnen mit einem Körbchen frischem Brot

Extra Brotkörbchen +2€

Dressing: Joghurt oder Vinaigrette

1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta Carotin, Riboflovin)

2) mit Konservierungsstoff / 3) mit Süßungsmittel 4) mit Phosphat / 5) Antioxidationsmittel /

6) mit Geschmackverstärker 7) geschwärzt (bei E 579,585) / 8) Enthält eine Phenylalanin Quelle (bei Aspartam E 951)

9) Coffeinhaltig / 10) Chininhaltig

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken -mager- mit Beilagen 19,-⁹⁰
- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,-⁹⁰

*

Sahneschnitzel mit Beilagen 17,-⁹⁰

*

Jägerrahmschnitzel mit frischen Champignons mit Beilagen 19,-⁹⁰

*

Zigeunerschnitzel **-scharf-** mit Paprikastreifen mit Beilagen 19,-⁹⁰

**

Schwabenpfänkle

3 Schweiñemedailloñs in feiner Speckrahmsoße ^{2) 4)} und Rahmfpätzle 26,-⁹⁰

**

Vom Kalb

Cordon Bleu ^{2) 4) 5) 6)} mit Beilagen 26,-⁹⁰

*

Wiener Schnitzel mit Beilagen 24,-⁹⁰

- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 23,-⁹⁰

*

Saftiges Kalbsrückensteak mit Rahm-Champignons und Spätzle 34,-⁵⁰

*

Kalbsrückensteak „Isabella“ mit Schinkenstreifen ^{2) 4) 5) 6),} 35,-⁹⁰

frischen Champignons an Rahmsauce und Beilagen

Ratatouillegemüse mit

...gegrilltem Lachsfilet und Salzkartoffeln 27,-⁹⁰

*

...gegrilltem Pfeffersteak und Bratkartoffeln 27,-⁹⁰

*

....Scampispiessen und Reis 21,-⁹⁰

Vom Rind

Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce dazu Beilagen Ihrer Wahl 35,-
Es wird aus der inneren Lendenmuskulatur geschnitten und ist besonders zart und saftig.

*

Der Klassiker – Unser Zwiebelrostbraten mit Beilagen 26,-

*

Rindersteak „Café de Paris“ mit Beilagen 31,-

*

Rindersteak mit eigener Kräuterbutter mit Beilagen 26,-

*

Rindersteak „Madagaskar“ in Pfeffersauce mit Beilagen 29,-

*

Gegrilltes Pfeffersteak auf Ratatouille-Gemüse mit Bratkartoffeln 27,-

**

Wir verwenden für unsere Rindersteaks Roastbeef.

Es liegt zwischen Hochrippe und Hüfte und ist deshalb äußerst saftig und zart.

**

Rinderfetzen aus der Pfanne mit frischen Pilzen und Rösti 23,-

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites, Kroketten, Eierspätzle, Bratkartoffeln

Soßen extra:

Rahmsoße 2,- / Jägerrahm-/ Rostbraten-/Pfefferrahmsoße: 3,- / Café de Paris: 4,-

Weinempfehlungen

Foxcon

Bodegas San Martin de Unx

Garnacha / Tempranillo

Spanien

Vollmundig / kräftiges Rotwein-Cuvée

Glas 0,2 l 7,- / Flasche 0,75 l 25,-

*

Le Volte dell'Ornellaia

Bolgheri, Toscana

Angenehme Frucht, elegante Struktur

Flasche 0,75l 49,-

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Dillrahmsauce 27,-⁰⁰

und grünen Nudeln

**Gegrilltes Zanderfilet „Badischer Art“ mit Rieslingsoße 25,-⁰⁰
und frischen Champignons, an Blattspinat und grünen Nudeln**

Scampi im Pfännchen mit Tomatenragout -scharf- dazu Reis 21,-⁰⁰

Forellen aus dem Eyachtal

Gebackene Forelle mit Mandeln und Butterkartoffeln 25,-⁰⁰

Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln 24,-⁰⁰

(Unsere Forellen sind grätenfrei)

Weinempfehlungen

Weingut Kiefer

Grauer Burgunder, Kabinett

Baden, Tuniberg

Glas 0,2 l 7,-⁰⁰ / Flasche 0,75 l 25,-⁰⁰

Lugana

Cà dei Frati

Lombardei, Italien

blumiges Bouquet, fruchtig im Abgang

Flasche 0,75l 38,-⁰⁰

Herhaft

Würzig angemachter Schwartenmagen mit Zwiebelringen & Bratkartoffeln 13,-⁹⁰

*

Käsespätzle mit kleinem Salatteller 13,-⁹⁰

*

Gegrillter Fleischkäse (Leberkäse) ^{2) 4)} auf Zwiebelsauce mit Spiegelei, Pommes & Salat 14,-⁹⁰

*

Linsen mit Spätzle und Saiten ^{2) 4)} 14,-⁹⁰

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 14,-⁹⁰

*

**2 Schwäbische Maultaschen ^{2) 4)} mit geschmelzten Zwiebeln 14,-⁹⁰
und eigenem Kartoffelsalat**

+ 1 zusätzliche Maultasche 2,-⁰⁰

*

**Herzhafter Wurstsalat ^{2) 4) 6)} mit Brot 10,-⁹⁰
mit Käsestreifen und Brot 12,-⁹⁰**

Pasta

**Spinat Tagliatelle mit Zucchiniecken, feiner Tomatensauce 13,-⁹⁰
im Pfännchen und Mozzarella gratiniert**

*

Spaghetti mit Hackfleischsauce und Parmesankäse 12,-⁹⁰

*

Rigatoni mit Hackfleisch-Sahnesauce, mit Käse überbacken 13,-⁹⁰

*

**Spaghetti mit gegrillten Lachsstreifen in Sahne-Basilikumsauce 22,-⁹⁰
und Knoblauch verfeinert**

Grenzsägmühle

Dessert

Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube 7,-⁹⁰

*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube 7,-⁹⁰

*

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit Schokosauce und Sahnehaube 7,-⁹⁰

*

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahnehaube 6,-⁹⁰

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,-⁹⁰

Schokoküchlein mit flüssigem Kern 9,-⁹⁰

Lauwarm serviert mit 1 Kugel Kokoseis und Früchten

Panna Cotta mit Beeren und frischer Minze 8,-⁵⁰

italienisch „gekochte Sahne“ ist ein norditalienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Gelatine.

Crème Brûlée 8,-⁵⁰

französisch „gebrannte Creme“ ist eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker.

Sie wird mit Vanille, Zimt, Orangeschale, Zitronenschale, Ingwer oder Mandelmilch aromatisiert.

„Dessertteller“ 16,-⁹⁰

- Der perfekte Abschluss in der Tischmitte -

süße Kombination mit weißer und brauner Mousse,

Schokoküchlein mit lauwarmem Kern, Vanilleeis und Früchten garniert

Digestif

Vom Bodensee

Edelobstbrände aus dem Hause der Feinbrennerei Prinz

Heidelbeere/Holunder/Zirbe

2cl 5,-⁹⁰

oder im Holzfass gereifte...

Alte Marille

Alte Kirsche

Alter Bodenseeapfel

Alte Haus Zwetschge

Alte Haselnuss

Alte Waldhimbeere

2cl 5,-⁹⁰